

食材2つだけ!

牛薄切り肉

×

大根



調理時間

15分

大根おろしでさっぱりいただく

焼きしゃぶのおろしポン酢

材料 (2人分)

牛薄切り肉…………… 160g

大根 ……10cm(250g程度)

小ねぎ(あれば)…………… 2本

○ポン酢 ……大さじ2

○ゆずこしょう ……小さじ1/2

○ごま油 ……小さじ2

サラダ油……………小さじ2

1 材料を切る

大根をすりおろし、軽く水けを絞る。小ねぎは小口切りにする。

2 焼く

フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、牛肉を色が変わるまで焼く。

3 仕上げ

2を皿に盛り、大根おろしと小ねぎをのせる。○を混ぜ合わせてかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索